



Ze Bulle 2022

Méthode originale inventée par Françoise et Philippe Gourdon au Puy Notre Dame.

Il s'agit lors de la fermentation de récupérer tous les gaz et arômes fermentaires du vin et de les ré-incorporer à celui-ci lors de la mise en bouteille.

Il s'agit donc d'un vin qui pétille grâce à son propre gaz de fermentation, sans fermentation dans la bouteille.

Cette méthode est donc originale et tout à fait unique, en effet c'est le seul vin qui lutte contre le réchauffement climatique en récupérant lui même son propre CO2.

La production du Ze Bulle s'était arrêtée en 2015 suite au départ en retraite de Françoise et Philippe Gourdon.

Béret et Compagnie petite entreprise d'artisan vinificateur de vins bio et biodynamiques à relancé la production en 2019.

Depuis mon travail aux côtés de Chantal et Jean-Pierre Frick (Alsace) de 1995 à 2008 puis comme responsable du Domaine de La Pinte à Arbois (Jura) de 2009 à 2016 et ensuite en tant que co-gérant avec Mark et Martial ANGELI du Gaec de la ferme de la Sansonnière à Thouarcé (Anjou) de septembre 2016 à septembre 2020 ; j'ai tenté de réaliser un travail soigné d'artisan respectueux de son environnement, des femmes et des hommes qui travaille et du vin. C'est dans ce même esprit que j'envisage mon travail d'Artisan vinificateur entamé en 2019 soucieux de la qualité et la précision de son travail.

Le Ze Bulle est un assemblage de 90% de Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon
Béret et Compagnie achète des moûts avant fermentation, ces moûts sont tous en agriculture biologique certifiée et/ ou en biodynamie certifiée. Tous les moûts sont achetés en Anjou.

Le Ze Bulle est en Vin de France

Alcool : 9%

Bruno CIOFI
Béret et Compagnie SARL
Artisan vinificateur
La Petite doublonnière
49170 Savennières